



《7～9月のテーマ》
よく噛んで食べる
《献立作成上の考慮》
夏の疲れを回復させる献立
の工夫や量を検討する。



9月の給食だより

令和7年度 本渡はまゆう保育園



※園では年齢に応じて牛乳を1人
当たり 50～180cc飲んで
います。
※**25日(木)はお誕生会です。**
ご飯はいりません。



日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ	
		朝のおやつ	主食					
1	月	ウエハース	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	スタミナ炒め	田作り	ひとくちアメリカンドッグ
2	火	バナナ	ヤクルト	麦ごはん	かぼちゃの味噌汁	切り干しの中華和え	魚のマヨチーズ焼き	米粉の豆腐ドーナツ・いりこ
3	水	プリン	牛乳	パン	タイピーエン	牛肉と蓮根の炒め煮	スクランブルエッグ	さつまいも蒸しパン・いりこ
4	木	黒糖みるく	ヤクルト	麦ごはん	中華丼	じゃが芋のドレッシング和え	レバーの甘辛煮	ヨーグルトムース
5	金	手作りクッキー	R-1	麦ごはん	サンラータンスープ	ブロッコリーのおかか和え	鶏肉のマーマレード煮	きなこトースト・いりこ
6	土	丸ボーロ	牛乳	パン	クリームシチュー	豚バラ大根	ちくわソテー	
8	月	ビスコ	牛乳	麦ごはん	豚肉と野菜のごまみそ丼	春雨サラダ	梨	ピーナツクリームサンド・いりこ
9	火	ヨーグルト	ヤクルト	麦ごはん	ふわふわ汁	牛肉の焼肉炒め	メンチカツ	マドレーヌ
10	水	蒸し芋	牛乳	パン	八宝菜	しらすときゅうりの酢の物	チキンの青じそソテー	ジャージャー麺
11	木	マカロニあべ川	ヤクルト	麦ごはん	バターチキンカレー	納豆サラダ	かぼちゃのごまがらめ	フルーツポンチ
12	金	ココナッツサブレ	R-1	麦ごはん	豚大根	中華サラダ	魚のオーロラソース	ウインナーとチーズのスコーン いりこ
13	土	チョイス	牛乳	パン	汁ビーフン	切り干しの炒め煮	しゅうまい	
16	火	ホームパイ	ヤクルト	麦ごはん	お麩の味噌汁	韓国風炒め物	魚の青のり焼き	コーンマヨトースト・いりこ
17	水	チーズ	牛乳	パン	冬瓜と卵のスープ	ミートスパゲティ	鶏のレモンソース	ヨーグルトのフルーチェ風
18	木	まがりせんべい	ヤクルト	麦ごはん	麻婆なす丼	五目和え	ウインナー	チョコレートケーキ
19	金	りんご	R-1	麦ごはん	肉じゃが煮	蓮根のチーズサラダ	おくら納豆	お好み焼き
20	土	ハーベスト	牛乳	パン	ワンタンスープ	キャベツの中華卵炒め	魚肉ソーセージの甘辛焼き	
22	月	バナナ	牛乳	麦ごはん	厚揚げの味噌煮	シーチキンマリネ	鮭のオープン焼き	お麩のラスク・いりこ
24	水	乳ボーロ	牛乳	パン	スタミナスープ	もりもりきんぴら	揚げぎょうざ	そうめん
25	木	ムーンライト	ヤクルト		＜お誕生会＞ 照り焼きチキン丼・白菜と卵のスープ ブロッコリーとじゃが芋のサラダ・いちごババロア			アイスクリーム 赤白) プリン
26	金	黄粉芋	R-1	麦ごはん	ハヤシライス	にしき和え	ハムカツ	みるくクリームパン・いりこ
27	土	Caせんべい	牛乳	パン	豆乳クリームパスタ	ひじきの炒め煮	だし焼き卵	
29	月	たべっ子どうぶつ	牛乳	麦ごはん	すき焼き風煮	もやしサラダ	ミートボール	ブルーベリーチーズケーキ
30	火	人参ゼリー	ヤクルト	麦ごはん	他人丼	ほうれん草と豆腐のねぎ味噌グラタン	きゅうりの甘酢	抹茶スノーボール・いりこ



鶏肉のマーマレード煮



(材料)

鶏もも肉 30g×10切
玉ねぎ 90g
マーマレードジャム 48g
酒 18g
濃口しょうゆ 17g
水 60g
水溶き片栗粉 適量
油 適量

(作り方)

- ①厚めの千切りにした玉ねぎを油で炒める。
- ②①を①の鍋に入れて煮立たせ、鶏もも肉を加えて煮る。
- ③水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成。
煮汁が多すぎるときは、減らしてから片栗粉を入れてください。

